54e Année. — N° 30 25 Juillet 1937

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — Les déclarations de stocks ; — Le règlement des dettes agricoles ; — Le mouvement des vins en juin ; — M. Lagatu au Conseil supérieur des Recherches scientifiques agricoles agronomiques ; — François de Vulliod 69
L. Galhaud. — Situation du vignoble en Gironde 74
Albert Giran. — Le prix de revient du vin et le Statut vinicole 75
Bréban. — Les vins durs 79
P. Boischot. — La culture des plantes à parfum dans les Alpes-Maritimes 80
Pierre Larue. — Pressoir horizontal 85
E. Hugues. — L'acide sulfureux en œnologie 86
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Les résolutions du Congrès de la Haye 88
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Les déclarations de stocks

(Loi du 12 juillet 1937)

Les déclarations de stock — en fin de campagne — ont été rendues obligatoires par l'article 8 de la loi du 28 mars 1936, et devaient être enregistrées au plus tard au 1er octobre.

Or cette date s'est révélée trop tardive et la mise en application du nouveau texte n'a pas enrayé les fraudes « de confusions de récoltes » sur lesquelles il est inutile d'insister — les viticulteurs ayant, dans beaucoup de régions, terminé toutes leurs opérations de vendanges et de décuvage avant le quantième extrême antérieurement arrêté.

Les agents du contrôle se sont ainsi trouvés désarmés et la Commission interministérielle de la viticulture émettait, à l'unanimité, le 22 décembre 1936, un vœu dont le but précis était de renforcer l'efficacité des mesures de surveillance.

En raison de la différence de latitude et si l'Algérie était seule à considérer, on aurait pu fixer cette date au 1er août, mais ce serait prématuré pour la plupart des régions de la métropole et, comme il est indispensable de maintenir l'uniformité, pour l'établissement des statistiques notamment, la limite du 1er septembre est la seule qui puisse être retenue. On ne peut pas, en effet, choisir une

date intermédiaire entre le 1er août et le 1er septembre, car les statistiques renferment des éléments d'ordre fiscal, relevés mensuellement.

Cette modification conduit à décaler les dates qui marquaient jusqu'ici le début et la fin de la campagne vinicole. A la période 1er octobre-30 septembre, doit être substituée celle du 1er septembre-31 août. Aucun inconvénient ne peut en résulter ni pour la propriété ni pour le commerce, car il s'agit uniquement de fixer, pour les statistiques, un point de départ en rapport avec les déclarations des récoltants. La mesure permettra une vérification plus efficace des déclarations de stock, en accordant aux Contributions indirectes le délai nécessaire pour l'effectuer. Mais, comme la remise des déclarations se trouvera avancée d'un mois, les récoltants y comprendront désormais les quantités de vin représentant la consommation du mois de septembre, soit 6 millions d'hectolitres environ, ce qui majorera d'autant l'importance du stock. Pour tenir compte de ce fait, il convient de relever, d'une égale quantité, les limites prévues pour le recours au blocage ou à la distillation obligatoire, et c'est ainsi que s'appuyant sur les conclusions de la Commission interministérielle, les Chambres viennent de voter la loi du 12 juillet par laquelle, en vertu de l'article premier, les limites de « 70 », « 72 », « 78 » et « 84 » millions d'hectolitres, sont relevées de 6 millions d'hectolitres et portées à « 76 », « 78 », « 84 », et 90 millions d'hectolitres; de plus, est substituée pour la déclaration des stocks, à la date du 1er octobre **celle du 1er septembre.**

Les viticulteurs devront donc procéder à l'inventaire des quantités en cave à cette date et en faire la déclaration à la mairie.

Comme je l'ai indiqué dans la chronique du 1er novembre 1936 (1), les chiffres ne fournissent — en définitive que des indications très relatives — car ils comprennent — des quantités vendues et non encore enlevées — et d'autres qui seront éliminées par la consommation intérieure du domaine ou les pertes diverses (consume, etc.).

A ces précisions, nous devons ajouter qu'une circulaire, émanant du Ministère de l'Agriculture du 5 juin 1937, a accordé aux viticulteurs, qui avaient déclaré, *sous une appellation d'origine simple*, leurs vins de la récolte 1936 et ceux des récoltes antérieures, jusqu'aux prochaines vendanges, pour compléter leur déclaration de récolte par la mention « **appellation contrôlée** » pour un vin remplissant les conditions requises.

Par suite, les récoltants peuvent dès maintenant et au plus tard lorsqu'ils souscriront leur *prochaine déclaration de stock*, revendiquer

(1) *Progrès agricole*, tome II, 1936, p. 416.

pour leurs vins l'une des appellations contrôlées actuellement définies ou qui viendrait à l'être avant la date extrême fixée pour le dépôt de ladite déclaration.

Le règlement des dettes agricoles

Loi du 12 juillet 1937 (*J. O.* du 14 juillet)

La nouvelle loi tendant à permettre l'octroi de délais aux débiteurs de bonne foi et à favoriser le règlement des dettes agricoles vient d'être promulguée. Elle vient renforcer les dispositions des lois du 25 mars 1936 et 20 août 1936 (1).

Pendant deux années, tout producteur agricole qui se trouverait en situation difficile, bénéficiera d'une nouvelle procédure qui lui permettra d'obtenir jusqu'à deux années de délai pour le règlement de ses dettes.

Bien plus, les producteurs agricoles petits exploitants, qui auraient contracté des dettes autres que pour les salaires et fournitures d'aliments, et qui justifieraient de l'impossibilité pour eux de rembourser, pourraient obtenir directement des Caisses régionales de Crédit agricole, une avance de 50.000 francs au moins, pour une durée de 10 ans au taux de 5 o/o.

La loi permet encore au Président du tribunal civil du lieu du principal établissement, de suspendre pour deux années, l'effet des clauses de résiliation pour non paiement des baux à ferme, autres que le colonage partiaire.

Le mouvement des vins en juin

Au cours du mois de juin, 2.753 741 hectolitres ont été enlevés des chais des récoltants métropolitains — contre 2 583.103 hectolitres en mai et 4.213.802 hectolitres en juin 1936. Nous enregistrons ainsi sur le mois correspondant de l'an dernier un retard important de 1 460.061 hectolitres. Au total, depuis le début de la campagne 27 972.044 hectolitres au lieu de 41.931.127 hectolitres pour la même période de 1935-1936 : d'où une différence en moins de 13 959 083 hl.

La consommation taxée atteint 4.122.646 hectolitres pour 4.355.223 hectolitres en juin 1936 : en tout, 36.732.822 hectolitres depuis octobre au lieu de 37 759.760 hectolitres pour les mêmes mois de 1935-1936 : le déficit est de 1 026.938 hectolitres.

Depuis février, les stocks n'ont cessé de s'affaiblir. Pour la métropole, nous relevons :

(1) *Progrès Agricole*, tome 2, 1936, p. 274.

En février.....	13.539.796	hectolitres
En mars.....	13.326.681	—
En avril.....	13.081.292	—
En mai.....	12.480.684	—
En juin.....	11.971.730	—

soit une réduction de 1.668.066 hectolitres entre juin et février.

Ces ponctions sur les réserves commerciales peuvent-elles continuer? Evidemment, et voici pourquoi : après la néfaste récolte de 1915 (mildew), les stocks de 1916 ont oscillé pendant quelques mois autour de 6 millions d'hectolitres (1). Il n'y a pas de raison pour que le fait ne se reproduise pas.

Dans tous les cas, les chiffres ci-dessus permettent d'inférer que le stock du commerce est susceptible d'être encore comprimé. A notre sens la seule limite à la vente est apportée par les vins à appellation contrôlée.

Et à cet effet, il ne serait pas inutile de voir établir dans la statistique mensuelle la discrimination entre les vins de crus et les vins courants.

De toute manière — si le commerce impressionné, paraît il, par les apparences de la future récolte et soucieux (ce qui est absolument juste) de se ménager une marge suffisante pour couvrir tous les risques à sa charge — continue les achats au ralenti — les cours ne pourront que voisiner avec le niveau actuel.

Mêmes observations pour l'Algérie pour laquelle les sorties s'inscrivent avec 907.454 hectolitres contre 1.061 535 hectolitres en juin 1936 : au total 9.295.297 hectolitres, au lieu de 12 705.245 hectolitres pour les mois correspondants de la campagne 1935-1936 et où les stocks ont légèrement baissé.

Aussi bien si l'on dresse le tableau comparatif de la consommation taxée depuis octobre dernier jusqu'en juin 1937, par rapport aux prix et aux indices économiques mensuels, on s'aperçoit que partie de 4.728.146 hectolitres au début, la consommation taxée a été ramenée à 4.122.646 hectolitres, la réduction s'effectuant progressivement avec la hausse des prix du vin : 117, 135, 129 et des indices qui dans la même période sont passés de 452 à 537.

(1) Nous ne tenons naturellement pas compte des quantités immobilisées dans les départements occupés.

Relation entre la consommation taxée et le prix du vin

	Prix moyen vin de 9° à la propriété	Indice des prix de détail à Paris vin de 9°5	Indice général des prix de gros (non pondérés) base 100 en 1914	
	—	—	—	
Octobre.....	117	217	452	4.728.146
Novembre.....	128	233	473	4.559.622
Décembre.....	127	240	496	3.872.233
Janvier.....	134	244	512	4.227.493
Février.....	135	259	517	3.934.654
Mars.....	134	268	536	3.506.448
Avril.....	133	268	533	3.971.607
Mai.....	129	270	529	3.809.963
Juin.....	»	278	537	4.122.646

Mais en mettant les choses aux pires — et en supposant — que la consommation taxée de l'exercice 1936-1937 se fixe vers 47 millions 5 (consommation moyenne des deux années 1929 et 1933 à peu près comparables comme prix et indices) la consommation peut absorber au minimum d'ici fin septembre de onze à douze millions d'hectolitres. Et les réserves commerciales ne peuvent en fournir que la moitié.

Le commerce est donc fatalement obligé d'acheter. Et en attendant, ne soyons pas pessimistes, la récolte à venir n'est peut-être pas aussi brillante que certains l'escomptent !

P. Degrully.

Conseil supérieur des Recherches scientifiques agricoles agronomiques. — Notre vénéré et éminent maître M. Henri Lagatu, professeur honoraire à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, correspondant de l'Institut (Académie des sciences) et membre de l'Académie d'Agriculture, vient d'être nommé membre du Conseil supérieur des Recherches scientifiques agronomiques. M. Lagatu, dont les découvertes par le diagnostic foliaire sont en voie de révolutionner la chimie agricole, saura donner à ce nouveau poste toute la mesure de sa haute valeur.

P. D.

FRANÇOIS DE VULLIOD

M. le Baron François de Vulliod, président d'honneur de la Société Centrale d'Agriculture, membre de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault, administrateur de la C. G. V., administrateur du Syndicat Béziers-St-Pons (C.G.V.), président de la Section communale de Florensac (C.G.V.), vient de s'éteindre.

M. de Vulliod était une des personnalités les plus marquantes de la viticulture méridionale, par la hauteur de ses vues et la profondeur de ses conceptions. De sa personne émanait une rare distinction jointe à une aménité parfaite. Nous adressons à Mme de Vulliod, Mme de Romeuf, M. Misaël Gervais, M. Gaujal, M. et Mme Ludovic Gaujal, aux familles de Vulliod, Sicard, de Girard, de Solignac, l'expression de nos condoléances très attristées et de notre très affectueuse sympathie. P. D.

SITUATION DU VIGNOBLE EN GIRONDE

Le départ en végétation s'y était fait relativement de bonne heure, par un temps très pluvieux et dans des sols complètement détrempés ; toutes conditions d'un mauvais départ... pour la vigne.

Aussi la pousse a-t-elle été languissante longtemps. Elle s'est trouvée insuffisamment alimentée par une sève trop gorgée d'eau, trop pauvre en éléments, pas assez active par suite d'une chaleur insuffisante.

Mauvaise sortie des mannes (1), disait-on partout ! Ces mannes très petites et peu nombreuses, sur tous les cépages blancs ou rouges donnaient l'impression à tous les vignerons d'une très, très petite récolte en perspective.

Vers le commencement de la deuxième quinzaine de mai, brusque changement de temps. La pluie et temps froid ou frais ont cédé la place à un soleil splendide et à une température élevée. Nous avons connu en fin mai, en Gironde, des hautes températures record. Et elles ont été le prélude d'une longue et belle période de beau temps, à ciel clair et bleu, sans pluie, qui dure encore aujourd'hui. Temps idéal pour la vigne.

En Gironde, à part sur quelques points où quelques orages locaux (tels que Lesparre, environs de Bordeaux, région Pessac, de Taillan, etc...), qui y sont venus troubler les conditions de température chaude et sèche, merveilleuses pour le vignoble, ces conditions idéales durent encore.

La floraison s'y est donc faite dans des conditions extérieures presque parfaites, alors qu'une sève chaque jour plus riche en éléments aidait à une parfaite fécondation. Pas de coulure, pas de millerandage, malgré la sensibilité habituelle de nos cépages fins.

Les assez rares mannes du début, sont devenues de grandes et belles grappes à grains très serrés. La faible apparence du début a été comme transformée. L'ensemble a gagné en aspect. Les cépages rouges, plus encore que les blancs. Parmi les cépages rouges, le merlot (cépage dominant du St-Emilionnais) est de beaucoup le plus prometteur.

En somme, en Gironde, aujourd'hui, semble se trouver comme vérifié un adage, qui frise le paradoxe « petite mannade, grande vinade » = petite sortie beaucoup de vin.

En Gironde, cette année, sauf sur les points victimes des orages à

(1) Nom local donné aux jeunes raisins avant la floraison.

grêle, le mildiou est inexistant et la végétation des plus brillantes. Le feuillage est d'un vert sombre sans tâche. Les raisins très détachés, très apparents, témoignant d'une parfaite santé en général, et d'une avance d'une vingtaine de jours sur la normale.

Une ombre cependant au tableau, depuis quelques jours une forte, très forte invasion d'oïdium. Quelques brouillards matinaux récents et des rosées de la nuit sont venus ces jours derniers créer un milieu favorable à ce cryptogame auquel nos cépages fins, Cabernet-Sauvignon surtout, sont très sensibles. Cette maladie, prend actuellement une allure des plus inquiétantes et bien que tout soit mis en œuvre pour la combattre (permanganate, soufrages répétés), il semble que dans d'assez nombreux tènements, la récolte y soit très touchée sinon tout à fait compromise.

Une autre ombre encore : c'est la cochylis et l'eudémis. Leur première génération a fait des dégâts assez sensibles. En ce moment, des papillons de deuxième génération voltigent en nombre considérable préparant leur ponte. Que nous réserve cette deuxième génération ? et que nous laissera la troisième si elle vient à se produire avant nos vendanges ? Je sais que si rien ne vient troubler la marche avancée actuelle de la récolte, les vendanges seront précoces et peut-être que cette troisième génération avortera. Espérons-le.

Vendanges précoces en Gironde ! C'est : raisins très mûrs, bonne qualité assurée ! Le rêve... pour les grands vins !

Il y a encore loin, hélas, du rêve... à la réalité !

L. Galhaud.

LE PRIX DE REVIENT DU VIN
ET LE STATUT VINICOLE

L'Office International du Vin a ouvert une très intéressante enquête sur le coût de la culture d'un hectare de vigne dans les différentes régions viticoles du monde.

Il répond à des exigences constantes, tandis que le prix de revient du vin, qui en découle évidemment, mais qui est aussi en fonction du rendement à l'hectare, varie suivant les pays et suivant les années.

Le directeur de l'O.I V. a bien voulu me demander des documents pour notre région, que je me suis fait un plaisir de lui procurer, et que je dois à la complaisance d'un excellent praticien ingénieur-agricole de l'Ecole de Montpellier, Monsieur S. P., propriétaire dans les bons côteaux du Languedoc d'un vignoble d'une quarantaine d'hectares.

Les comptabilités agricoles sont rares.

La sienne est bien comprise et bien tenue ; elle est un modèle du genre et l'on ne saurait trop le remercier de me permettre d'en livrer les secrets au public pour le bien commun et dans l'intérêt de tous pour permettre de baser sur des chiffres et sur des certitudes les conclusions qu'on peut en tirer.

Il s'agit d'un domaine de moyenne importance, conduit de père en fils par des agriculteurs d'expérience et de grand savoir.

On n'y cultive que la vigne.

Le chapitre de la main d'œuvre comprend seulement les salaires payés aux ouvriers qui travaillent dans les vignes, tandis qu'on passe directement au chapitre Vignoble toutes les matières premières nécessaires à leur culture (engrais, sulfates, produits œnologiques, etc) et au chapitre Frais généraux tous les autres frais de caisse.

Les intérêts et les amortissements sont comptés à part, à des taux variables, selon qu'il s'agit du cheptel vif et mort, des vignes ou des bâtiments, ou de la valeur du fonds nu, qu'on n'amortit pas.

Cette comptabilité remonte à 1902 et de toute évidence elle n'a pas été faite pour les besoin d'une cause quelconque.

Elle n'a été établie que pour permettre au chef d'entreprise de voir clair dans son entreprise et de modifier, s'il y a lieu, ses méthodes de travail en raison des résultats obtenus. Nous en extrayons les deux derniers tableaux décennaux, qui portent en grande partie sur la reconstitution de ce vignoble.

Le premier, de 1923 à 1932, et le deuxième, qui est en cours.

Ci à côté, un tableau synoptique de ces résultats.

Ce tableau met en lumière quelques vérités méconnues et pourtant salutaires, comme toutes les vérités.

I

Les dépenses nettes à l'hectare passent progressivement :
de 4.030 en 1923 à 10.015 en 1930,
pour retomber a 4.255 en 1935,
et commencer à se relever à 4.950 en 1936, dés que le cours des vins commence à s'améliorer.

En joignant aux frais de culture proprement dits les amortissements et les intérêts, on trouve que les dépenses à l hectare s'élèvent de 6.150 en 1923 à 12.642 en 1930,
pour retomber à 7.305 en 1935,
et commencer de se relever à 8.245 en 1936.

Je sais bien qu'on nous a contesté le droit de compter dans nos prix les intérêts.

Mais on ne le conteste pas aux industriels pour les intérêts des obligations et des actions qui représentent leur usine et leur instrument de travail.

Les fermiers, les artisans sont admis à déduire de leurs revenus le prix du fermage ou du loyer.

Pourquoi donc le propriétaire exploitant son bien ne pourrait pas incorporer daus ses prix les intérêts de son propre capital ?

Mais, même en supposant qu'il les tienne pour zèro, il lui faut bien en tout cas amortir tout ce qui périt, le cheptel vif et mort, les vignes et les bâtiments, et dans cette hypothèse, en tenant compte des seuls amortissements et sans rien compter pour les intérêts les frais s'élèvent encore à :

5 014 frs. en 1923
pour passer à 11.179 frs. en 1930
retomber à 5.281 frs. en 1935
et se relever à 6.667 frs. en 1936

La vigne ne reste-t-elle pas parmi nos grandes cultures une de celles qui permet de distribuer de si grosses sommes à l'hectare pour les seuls frais d'entretien ou qui pour son établissement exige de tels capitaux.

Résultats de la culture d'un vignoble de moyenne importance dans de bons côteaux du Languedoc

	1923	1924	1925	1926	1927	1928	1929	1930	1931	1932	1933	1934	1935	1936	1937
	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Main-d'œuvre	50569	67527	88814	82972	123057	154682	167508	169355	181380	149926	123419	131146	75503	81031	
Ecurie	12325	14097	21653	18638	21176	35820	31234	39899	20947	30569	26725	22342	21882	19472	
Frais généraux	32620	54437	68359	41628	60090	68704	100131	91619	60914	72438	66451	49265	51455	46497	
Vignoble	44135	17257	50030	26033	80969	113913	58878	119576	88530	116795	46054	64349	32999	49864	
Dépense totale. sans int. ni amortiss.	139669	153318	228856	169271	285292	373119	357751	420449	351771	369728	262649	267102	181839	196884	
Dépense totale. avec int. et amortiss.	213127	227323	303159	240483	355114	463883	463528	530746	468306	490409	387741	392233	312175	327920	
Rendement à l'hectare	36	77	86	45	66	60	75	90	75	53	78	115	80	60	
Dépense à l'Ha. avec int. et amortiss.	4030	4920	8058	5260	7462	8887	8520	10015	7369	7907	6293	6250	4255	4950	
Dépense à l'Ha. av. amort. sans int..	5014	6029	9223	7069	8256	9782	9667	11179	8534	9152	7764	7686	5281	6667	
Dépense à l'Ha. sans int. et amortiss.	6150	7300	10674	8467	9288	11050	11041	12642	9809	10494	9990	9178	7305	8245	
Prix de revient de l'hectolitre sans int. ni amortiss.	111,90	69,30	93.70	116,80	113	148	113,60	111,25	98,20	149	80,60	54,35	53,15	82,50	
Prix de revient de l'hectolitre avec amortissement..	139,10	84,90	107,20	156,80	125	163	128,80	124,20	113,75	172,60	99,50	66,80	66	111,10	
Prix de revient de l'hectolitre avec amort. et intér.	170	94,70	124,24	185,84	140,36	179,10	146,68	140,93	131,33	196,95	110,42	79,07	90,48	137,66	

Si quelque nouvelle crise survenait, ce serait la destruction d'un énorme capital foncier ; ce serait aussi la perte de son énorme dynamisme social ; ce serait un véritable désastre pour toute l'économie française.

C'est pourquoi il importe de sauvegarder la prospérité de la viticulture, non pas seulement pour les vignerons eux-mêmes mais dans l'intérêt de tous.

II

On l'a bien compris d'ailleurs et les pouvoirs publics ont su prendre, sous le Consulat de M. Barthe, des mesures efficaces pour l'assainissement du marché des vins.

Elles consistent, en principe, à supprimer tout l'excédent des ressources par rapport aux besoins de la consommation nationale.

C'est bien regrettable évidemment et mieux vaudrait s'efforcer de développer nos exportations.

Ce serait aussi moins facile.

Mais le sacrifice de cette richesse on ne le demande qu'à une infime minorité d'intéressés beaucoup trop petite évidemment (1).

64 703 sur 1.678 076 pas même 4 o/o

1.613.373 producteurs qui font moins de 200 hectos sont exonérés de toutes charges alors qu'on a dû prendre aux autres en 1955, plus de 20 millions d'hectos !

Ils portent seuls tout le poids du statut et c'est une lourde erreur.

Il est des cas où l'on ne peut vraiment pas leur prendre tout ce qu'il faudrait supprimer et leur sacrifice alors reste tout à fait inutile et sans aucun effet sur les cours.

Si l'erreur devait être maintenue, si quelques viticulteurs seulement devaient continuer à donner presque pour rien, près d'un tiers, non pas de leur revenu net, mais de leur récolte, du produit brut de leurs entreprises, comment pourraient-ils subsister?

Il faut que les charges du Statut vinicole soient plus équitablement réparties.

1° Il faut qu'il atteigne, pour les prestations en alcool, tous les producteurs. Rien n'est plus simple que d'obliger chacun d'eux à livrer à l'Etat une quantité d'alcool de marc, de pressoir ou de lie, proportionnelle à sa production. Que ces alcools proviennent de chez lui ou de distillateurs de la région peu importe.

C'est bien le plus sûr moyen de débarrasser le marché des éléments inférieurs qui l'encombrent au préjudice du consommateur et qui, d'autre part, chaque année, pèsent si lourdement sur les cours, quelle que soit l'importance de la récolte.

2° Il faut aussi que le statut vinicole atteigne, pour le blocage et les échelonnements, non pas une toute petite minorité de vignerons, mais le plus grand nombre possible de ceux qui ont du vin à vendre et qui, de ce fait, participent au bénéfice de ses dispositions.

3° Il faut enfin que toutes les prestations fournies par ceux qu'il atteindra leur soient largement payées au moins au prix de revient, si ce n'est au prix social.

---

(1) *Je fais bien entendu abstraction des vins à appellation contrôlée.*

Et ce sont des réformes qu'il est nécessaire d'obtenir avant les vendanges prochaines en cas de grosse récolte cette année.

Caveant consules !

III

Mais la moyenne proprieté méridionale court encore d'autres dangers.

Le premier semestre de la présente campagne par rapport au semestre correspondant du précédent exercice, du 1er novembre à fin avril, accuse de nouvelles augmentations :

Sur les salaires 23,39 o/o ; sur tous autres frais généraux 49,20 o/o ; sur les matières premières 32,57 o/o.

Les producteurs de moins de 200 hectos n'occupent pas d'ouvriers et c'est là moyenne propriété plus importante que la grande, qui va surtout les supporter.

A quels sommets ses prix de revient monteront-ils quand vont s'ajouter aux augmentation déjà signalées, qui sont en moyenne de 34,67 o/o, les charges nouvelles de la semaine de quarante heures, et quand il va falloir payer à nos ouvriers, à la suite des récentes grèves, 4 frs. à 4 fr. 50 de l'heure au lieu des 3 frs. 50 du semestre dernier?

Pourtant ce sont des réformes qu'il nous faudra bien accepter, parce qu'elles sont, en quelque sorte, dues à nos ouvriers agricoles autant qu'aux ouvriers du commerce et de l'industrie ; parce qu'elles sont en soi équitatables autant qu'humaines et parce que, sans elles, la population rurale s'en irait encore grossir la population des villes et le nombre de chômeurs.

Tout ira bien si l'on s'en rend compte, et la vie saura s'adapter aux nouvelles conditions qui lui seront faites, à la condition cependant que l'Etat laisse s'élever les prix de vente dans des proportions normales et légitimes, et qu'il ne commette pas la faute d'introduire sur le marché national des produits étrangers contre lesquels toute concurrence est impossible, sinon ce n'est pas seulement toute la viticulture méridionale, c'est tout notre édifice social qui risquera de sombrer.

Albert Giran.

LES VINS DURS

Certaine chronique œnologique parue récemment et signée par des ingénieurs chimistes fait le procès de l'acide sulfureux employé à haute dose (20 à 25 grammes par hl) en lui attribuant la dureté de certains vins.

Les auteurs de l'article indiquent que l'on ne devrait jamais dépasser les doses de 10 à 12 grammes par hl. si on veut éviter ce défaut et ils agitent comme un épouvantail, la conservation d'une acidité fixe élevée dans des vins traités par les méthodes unanimement reconnues aujourd'hui, comme les plus rationnelles, les plus pratiques et les moins onéreuses.

En réalité, ils se trompent lourdement si l'on se place au point de vue strictement scientifique.

L'acide sulfureux peut-il, en effet, même à des doses exagérées amener une dureté quelconque dans les vins où il est introduit ? On peut nettement répondre par la négative. En effet, le mécanisme de son action se borne pour

la plus large part à purifier bactériologiquement le milieu et, de ce fait, à empêcher la destruction de certains acides ou sels acides tels que l'acide malique et les malates acides.

Comme il disparaît au cours de la fermentation et qu'il ne se transforme pas en sulfate, il ne peut donc jouer un rôle quelconque dans la dureté des vins sulfités.

En rappelant les travaux du professeur Ventre sur l'acidité réelle des raisins et du vin, on peut admettre avec certitude que ce n'est pas la conservation d'une acidité malique qui peut jouer un rôle sur la dureté du vin. Seul, en effet, l'acide tartrique est de nature à durcir les vins. Or, les nombreuses analyses dont fait mention le traité de vinification de M. Ventre démontre que les vins sulfités ne sont pas plus riches en acide tartrique que des vins témoins n'ayant pas reçu d'acide sulfureux.

Et, quant à vouloir fixer à 10 ou 12 grammes les quantités maxima d'acide sulfureux à employer, c'est commettre une nouvelle erreur scientifique car les doses à employer sont sous l'influence de certains facteurs dont il est impossible de ne pas tenir compte. Au nombre de ces facteurs, la maturité des raisins, leur degré d'altération, la nature des cépages et la température sont les plus importants. En sorte que, des doses pouvant paraître exagérées seront précisément justifiées, si on tient compte de l'influence de ces facteurs.

BREBAN,
Ingénieur agricole
Directeur du Laboratoire d'œnologiede Brignoles.

LA CULTURE DES PLANTES A PARFUM
DANS LES ALPES MARITIMES

L'industrie grassoise des parfums date de la fin du seizième siècle. Mais jusqu'aux environs de 1850, on se contentait de distiller les plantes spontanées ou celles cultivées dans les jardins d'agrément, en vue d'obtenir, non pas des essences, mais des eaux parfumées.

C'est vers cette époque que la maison Revel fabriqua les premiers « extraits aux fleurs » créant ainsi l'industrie des huiles essentielles.

Il devint nécessaire, à partir de ce moment, d'avoir de grosses quantités de fleurs et c'est alors que se développa la culture des plantes à parfum, qui prit immédiatement une grosse extension puisqu'en 1866 on distillait annuellement, dans les Alpes-Maritimes, 1.000.000 de kilogs de fleurs d'oranger, 80.000 de jasmin, 40.000 de cassie et cinquante mille de roses.

Après avoir fait la renommée mondiale de Grasse, la fabrication des parfums, arrêtée pendant la grande guerre, connut après 1918 une ère de prospérité remarquable et les plantations s'accrurent.

Mais, à partir de 1930, la crise économique mondiale se fit plus particulièrement sentir en parfumerie, industrie de luxe et d'exportation au premier chef.

Néanmoins, grâce d'une part à la parfaite organisation commerciale des distillateurs-parfumeurs et, d'autre part, à la patience et à la ténacité des agriculteurs, il semble que la culture des plantes à essence semble devoir sortir du marasme de ces dernières années.

La région des plantes à parfum. — La région des plantes à parfum (exception faite de la lavande) est limitée à l'Est par le Var, à l'ouest par la Siagne, au Sud par la mer et au nord par une ligne passant par Gattières, le Bar et Grasse.

Les principaux centres sont :

1° Pour l'oranger : Vallauris, le Bar, Gattières, St-Paul.

2° Pour le jasmin : Grasse, Mougins, Vallauris et Pégomas.

3° Pour la menthe et le géranium : Mandelieu, Pégomas, Villeneuve-Loubet.

4° Pour la rose : Grasse, La Colle, Valbonne.

5° Pour la violette : Magagnosc, Chateauneuf, Tourettes.

Enfin, les autres productions, moins importantes, se trouvent réparties sur l'ensemble du terroir.

Cette région s'élève progressivement du niveau de la mer jusqu'à 300 mètres.

Le climat y est particulièrement doux et présente les caractéristiques suivantes :

Pluie : 800 millimètres. Division de l'année en deux saisons : l'été, période sèche, de forte insolation et de grande luminosité avec une température moyenne de 24°, et l'hiver, période de fortes pluies et de vent, mais pendant laquelle la température tombe rarement au-dessous de 0°, la moyenne étant de 9° centigrades.

Nature du sol. — Au point de vue agricole, nous pouvons classer les sols de cette région en deux catégories :

1° Ceux formés d'alluvions modernes (Vallées du Var, de la Siagne et du Loup) qui sont sableux relativement légers et peu calcaires.

2° Les sols argilo-calcaires, caillouteux, difficiles à travailler, provenant de roches triasiques (Grasse, Mougins, Cannes) ou jurassiques (Opio, Valbonne, Antibes) ces dernières étant les moins fertiles.

Mais, si les circonstances économiques ont fait étendre la culture des plantes à parfum loin de Grasse, on peut dire que leur sol de prédilection est celui dérivé des argiles et calcaires du trias dont voici la composition moyenne :

TERRE DE JARDIN D'ESSAIS DE GRASSE

Analyse chimique :

Cailloux	48	o/o
Terre fine	52	o/o

Analyse de la terre fine :

Argile	27.60	o/o
Limon	23.89	o/o
Sable fin	24.70	o/o
Sable grossier	12.15	o/o
Matières organiques	3.20	o/o
Humidité	6.80	o/o
Capacité de réduction pour l'eau	36.00	o/o

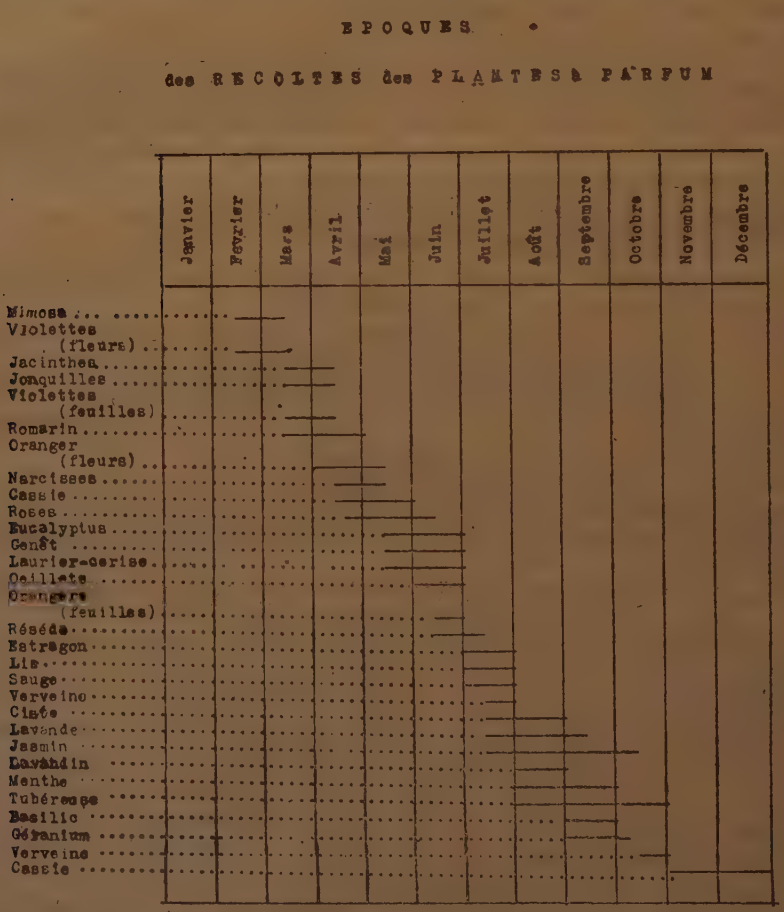
Analyse chimique :

Azote total	1.10	o/o
Acide phosphorique total	1.70	o/o
Acide phosphorique assimilable	0.50	o/o
Magnésie échangeable	0.83	o/o
Calcaire total	320.00	o/o
Potasse totale	1.20	o/o
» assimilable	0.70	o/o

Mode d'exploitation. — Nous sommes ici dans une région de petites propriétés. Les exploitations de plus de 5 hectares sont rares. On peut, d'ailleurs, admettre qu'en temps normal un domaine de deux hectares de plantes à parfum peut faire vivre une famille paysanne. Le mode d'exploitation est le faire valoir direct ou le métayage. Il y a peu de fermiers.

La main-d'œuvre nécessitée par ces cultures est importante, mais se trouve en quantité suffisante sur place, sauf pour la cueillette de la fleur d'oranger, du jasmin ou de la tubéreuse où l'on est souvent obligé de faire appel à une main-d'œuvre féminine extérieure.

Les principales cultures. — Avant la crise, sauf en janvier, on faisait, chaque mois, la récolte d'une ou plusieurs plantes à parfum.



Malheureusement, à l'heure actuelle, beaucoup de cultures secondaires ont été délaissées, soit parce que les demandes en essences étaient faibles, soit parce qu'elles n'étaient plus rémunératrices, soit enfin parce que les concurrences étrangères et coloniales sont arrivées à avoir les produits à bien meilleur marché. C'est ainsi que la production de la cassie,

de la jonquille, de la menthe, du géranium, etc..., sont à peu près nulles.

Les trois cultures principales restent donc la rose, le jasmin et la fleur d'oranger.

Ce sont donc sur elles que nous allons étudier, aussi exactement que possible, la situation actuelle des producteurs de plantes à parfum dans les Alpes-Maritimes.

L'oranger. — En année normale, la production de la fleur d'oranger était de l'ordre de 1 million et demi à deux millions de kilogrammes, répartis de la façon suivante :

Golfe-Juan, Vallauris	700.000 kilos.
Région du Loup (Le Bar, Gourdon, Tourettes)	200.000 —
Vence, Saint-Paul	350.000 —
Antibes, Saint-Laurent	275.000 —
Cannes, Le Cannet	250.000 —

Après les gelées de 1929, et les bas-prix pratiqués ayant incité les producteurs à « rabattre » c'est-à-dire à faire une taille sévère et à régénérer leurs orangers, la récolte a été moindre, puisqu'elle a été évaluée à 700.000 kilogs en 1934.

Depuis deux ans, la production a tendance á remonter.

Il est assez difficile de calculer le prix de revient de la fleur d'oranger, étant donné le long temps qui s'écoule entre la plantation et la première récolte et les cultures intercalaires qui profitent des soins donnés aux arbres.

Une étude aussi exacte que possible nous a montré qu'on pouvait néanmoins le fixer aux environs de 3 francs, plus la cueillette, soit 4 frs à 4 frs 50 par kilog.

Avant-guerre, cette fleur se payait entre 1 et 2 frs le kilog. Après avoir monté à 12 frs en 1921, et 21 frs en 1929, les cours se sont avilis pour tomber à 11 frs en 1930, 3,50 en 1931, 1,50 en 1932. Depuis, ils ont remonté progressivement à 2,75 en 1934, 5,50 en 1937.

Donc, pendant six ans, le cultivateur a vu sa récolte payée au-dessous de son prix de revient. Néanmoins, les orangeraies n'ont pas disparu et cette culture redeviendra prospère si les cours restent rémunérateurs.

La Rose. — Il n'en est pas de même pour la rose, dont la production était de 1.400.000 kilogs en 1928 et qui, en 35 n'a pas dépassé 400.000 kilogs par suite de la disparition de nombreuses plantations. En effet, découragé par les bas prix, le cultivateur n'a pas soigné suffisamment ses rosiers, plantes relativement susceptibles et ceux-ci ont fini par disparaître.

La moitié de la récolte du département se fait dans la région La Colle, St-Paul, Vence, un quart dans celle de Grasse et le reste dans les autres communes.

Il est assez aisé de calculer le prix de revient du kilog de fleurs qui s'élève, cueillette comprise, aux environs de 3 fr. 50.

Les prix pratiqués ont été les suivants :

1920 : 8 francs, 1927 : 6 francs, 1930 : 3 fr. 50, 1932 : 1 franc. Depuis cette époque, ils ont remonté légèrement : 1 fr. 50 en 1933, 3 francs en 1935 et 5 fr. 50 cette année.

Là, comme pour l'oranger, pendant six ans, le cultivateur n'a pas pu vendre sa récolte au prix de revient, d'où son découragement.

La disparition des plantations est très regrettable. En effet, la rose de Grasse est d'une qualité nettement supérieure à celle obtenue dans les autres pays et fera toujours prime sur le marché.

Il est à noter cependant que, parfumeurs comme agriculteurs auront intérêt à ne pas changer les variétés cultivées jusqu'à présent.

Déjà, l'ancienne rose de Grasse, dite « à épines » a été remplacée depuis 1895 par une autre variété dite « sans épine » qui, si elle donne un produit de qualité égale a un rendement moins considérable en essence. Des tentatives faites pour introduire une autre espèce de qualité inférieure n'ont, heureusement, pas réussi jusqu'à maintenant.

Le Jasmin. — Le jasmin est la principale culture de Grasse, puisqu'elle a été jusqu'à représenter une récolte de 40.000.000 de francs.

En plus de la crise économique qui a diminué les besoins, l'effondrement des cours a été dû, également, à une surproduction indéniable.

Les hauts prix pratiqués, en 1926, notamment (36 frs le kilog), ont incité les agriculteurs à augmenter les plantations souvent, d'ailleurs, dans de mauvaises conditions au point de vue agricole.

D'autre part, et ceci est le plus grave, l'étranger (Italie, Egypte, Syrie), et les colonies ont établi des jasmineraies qui se sont trouvées en plein rapport au moment où les stocks remplissaient les usines.

Le prix de revient d'un kilog de fleurs de jasmin est d'environ 10 frs, dont 3 à 4 francs pour la seule cueillette.

Or, le prix payé par la parfumerie est descendu jusqu'à 3 francs en 1932, payant juste la main-d'œuvre nécessaire à la récolte.

Les cours se sont sensiblement relevés ces deux dernières années, du fait d'une demande plus importante et surtout de la disparition d'un certain nombre de plantations.

En résumé, la situation actuelle des plantes à parfum se présente de la façon suivante :

Après la période de hauts prix de 1921-1929, les cours se sont effondrés atteignant le point le plus bas en 1932-1933. Depuis cette date, les prix ont augmenté légèrement pour arriver à atteindre le prix de revient en 1935, les années 36 et 37 laissant un léger bénéfice à l'agriculteur.

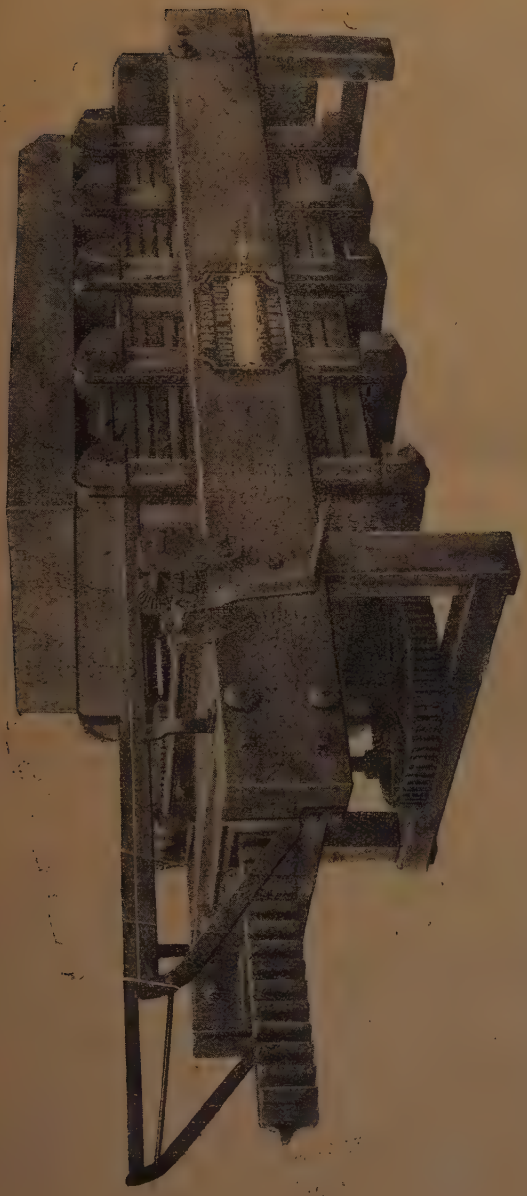
Mais, étant donné la diminution des plantations, le total de la vente des fleurs de parfumerie qui représentait, pour le département 60 à 70 millions de francs en 1927 est tombé aux environs de 10 millions.

La crise a eu pour conséquence de faire presque disparaître certaines cultures qu'il serait souhaitable de voir reprendre, car à côté des trois plantes principales, oranger, rose et jasmin, elles étaient un appoint sérieux pour les petits agriculteurs.

Il serait sage, soit en favorisant l'exportation des produits de parfumerie, soit en adoptant certains projets destinés à aider le producteur pendant les mauvaises années, de ne plus payer les fleurs de parfumerie à un prix inférieur au prix de revient. Sinon, nous verrions, petit à petit, disparaître ces cultures qui ont fait la richesse d'une des plus belles régions de France.

P. Boischot.

PRESSOIR HORIZONTAL



La plupart des pressoirs à raisins ou à pommes comportent une vis fixe verticale sur laquelle on serre un écrou. Le marc de vendange est placé dans une claie à parois verticales et le tout monté sur roues dans les régions polyculturales.

Dans le pressoir horizontal type troyen perfectionné dans le Tonnerrois sur les confins de la Champagne et de la Bourgogne, la vis est remplacée par une crémaillère horizontale aboutissant à un plateau vertical coulissant dans une maie rectangulaire peu élevée.

Le plateau supérieur mobile roule sur des rails. Une fois le marc en place, on fait rouler ce couvercle et le fixe au moyen d'une dizaine de chapes à charnière.

L'avancement de la crémaillère, c'est-à-dire le serrage est assuré par des engrenages de réduction de vitesse et une vis sans fin aboutissant à la manivelle. Un retour rapide de la crémaillère est utilisé pour le desserrage.

Un homme seul peut assurer le remplissage et le serrage.

Pierre LARUE.

L'ACIDE SULFUREUX EN ŒNOLOGIE

II

EMPLOIS DIVERS DE L'ACIDE SULFUREUX
SES DIFFÉRENTES SOURCES

1° *Assainissement des récipients vinaires.* — Un récipient vinaire en bois ayant contenu du vin est exposé, s'il reste vide, à se détériorer. Le bois est, en effet, poreux. Il retient toujours un peu de vin. Dans cet espace clos, l'évaporation est lente et le *mycoderma aceti* peut se développer facilement. Il en est de même des moisissures.

L'emploi de l'acide sulfureux est un procédé radical pour empêcher leur développement.

Dans la pratique, après lavage à l'eau et égouttage, on fait brûler du soufre à refus dans le récipient. En raison de la densité élevée du gaz sulfureux produit, il est utile de faire brûler le soufre dans la partie supérieure du fût afin d'obtenir une combustion plus complète.

Si la futaille doit rester longtemps vide, il faut avoir la précaution de renouveler périodiquement cette opération, surtout quand il s'agit de grands récipients.

Pour les cuves vides en ciment, bien que le soufrage soit moins utile, il convient de les mécher de temps en temps.

2° *Emploi de l'acide sulfureux pour le traitement des vins.* — Des futailles soufrées ont sans doute été remplies de vin, sans avoir été purgées au préalable du gaz sulfureux qu'elles contenaient et c'est ainsi que des vins se sont trouvés involontairement additionnés d'acide sulfureux. Une observation attentive ayant montré son heureuse influence, d'accidentelle la pratique devint ensuite voulue.

L'application certainement la plus importante de l'acide sulfureux pour le traitement des vins est celle de son emploi préventif en vue de les préserver d'une maladie.

Dans le cas de maladies microbiennes, l'acide sulfureux est un antiseptique assez énergique pour que son intervention entrave le développements des mauvais ferments. Il ne s'agit pas d'employer l'acide sulfureux à une dose élevée, stérilisante, qui présenterait le plus souvent de graves inconvénients, mais une dose suffisante pour empêcher la multiplication des ferments pathogènes et même leur travail pendant un temps assez long. Le soutirage, le filtrage ou un collage, peu après l'introduction de l'acide sulfureux dans le vin, suppriment la cause du mal.

Il n'y a donc pas à hésiter. Dès qu'un vin se montre en puissance de maladie, il faut utiliser de suite cinq à dix grammes d'acide sulfureux par hectolitre. Après une quinzaine de jours de repos, on fait un nouveau soutirage pour séparer la majeure partie des ferments. On colle ou on filtre, le cas échéant, pour compléter la séparation.

Après ce traitement énergique, le vin se présente à l'œil parfois défavorablement, mais peu après il reprend toute sa couleur primitive.

Voir p. 55.

Il est bien entendu que l'acide sulfureux ne peut agir efficacement que sur des vins chez lesquels une maladie microbienne commence à évoluer et non sur ceux déjà modifiés. Si le goût du vin est déjà compromis au moment du traitement, il restera ce qu'il était avant. Si la couleur est altérée, elle restera ce qu'elle était au moment de l'application.

Le traitement par l'acide sulfureux est le plus pratique et le plus usité quand il s'agit de guérir un vin atteint de casse brune. Le professeur Bouffard a, le premier, attiré l'attention sur cette maladie et préconisé parmi les remèdes les plus efficaces l'emploi de l'acide sulfureux. Suivant l'intensité de la maladie, la dose d'acide sulfureux utilisé varie entre 5 et 10 grammes par hectolitre. Le sulfitage doit avoir lieu avant tout soutirage.

Un autre emploi de l'acide sulfureux dans lequel on ne demande rien à ses propriétés antiseptiques, utilisant seulement ses propriétés chimiques, consiste à se servir de ce gaz pour enlever l'hydrogène sulfuré que certains vins contractent accidentellement.

Sous l'influence de la fermentation, il se produit parfois une réduction de sulfates en sulfures avec mise en liberté de traces d'hydrogène sulfuré. Ce corps, on le sait, possède une odeur nauséabonde qu'on qualifie d'odeur d'œufs pourris, et les moindres traces dans un vin sont sensibles et désagréables.

L'acide sulfureux réagit sur l'hydrogène sulfuré, le décomposant en soufre inodore et insoluble qui se dépose au fond des récipients vinaires, dans les lies.

Il suffit d'une très petite quantité d'acide sulfureux, d'un simple soutirage dans des récipients soufrés, pour obtenir le résultat voulu, car il n'y a jamais beaucoup d'hydrogène sulfuré dans un vin ; 64 milligrammes d'acide sulfureux décomposent 34 milligrammes d'hydrogène sulfuré.

3° *Addition de l'acide sulfureux à la vendange.* — Grâce à la résistance particulière des levures à l'acide sulfureux, fait que nous avons déjà signalé, on peut en sulfitant rationnellement une vendange obtenir des fermentations viniques normales qui, sans cela, seraient parfois défectueuses.

Au point de vue pratique, l'application de l'acide sulfureux à la vendange a été nettement satisfaisante, aussi cette opération s'est-elle rapidement développée à la propriété.

L'amélioration considérable apportée au vin au point de vue de ses qualités organoleptiques, de sa conservation, de la stabilité de sa couleur et de sa bonne tenue, est surtout remarquable dans nos pays méridionaux et dans les pays chauds.

L'état des raisins et la température sont les deux principaux facteurs sur lesquels on se base pour déterminer la dose d'acide sulfureux à ajouter. On peut admettre pour un sulfitage ordinaire, lorsque la température est normale et l'état de la vendange satisfaisant celle de 10 grammes par hecto de vin à produire et une dose double, c'est à-dire 20 grammes d'anhydride sulfureux pour les vendanges défectueuses.

4° *Mutage et débourbage des moûts.* — On désigne sous le nom de mutés au soufre, des moûts de raisins qui ont reçu avant toute fermentation une dose très élevée d'acide sulfureux variant entre 100 et 200 grammes par hectolitre.

Suivant que cette addition a lieu sur des moûts de raisins blancs ou rou-

ges, dont on a séparé les pellicules immédiatement après le foulage ou bien sur des moûts de raisins rouge mis à macérer avec les pellicules, on obtient des mutés blancs ou des mutés possédant une teinte rosée clair. Ces derniers sont susceptibles de se recolorer par le sulfitage direct ou bien encore dans le cas où ils seraient soumis à la concentration.

Les mutés blancs servent surtout à l'édulcoration des vins blancs. Les mutés rouges sont particulièrement destinés à la préparation des vins de liqueur.

L'acide sulfureux attaquant facilement les récipients en fer ou en ciment, les moûts mutés au soufre qui doivent être conservés un temps assez long avant leur emploi, ne peuvent séjourner que dans des récipients en bois, dans des cuves émaillées ou bien encore en ciments revêtues intérieurement de vernis spéciaux.

L'acide sulfureux est utilisé à la propriété pour le débourbage des moûts. On cherche par cette opération, lorsqu'on vinifie en blanc, à éliminer les pellicules et les parties inertes du moût avant toute fermentation.

A cet effet, on mute temporairement le moût avec l'acide sulfureux à une dose susceptible de retarder la fermentation de vingt-quatre heures environ. On emploie entre 15 grammes et 20 grammes d'acide sulfureux par hecto de moût suivant l'état de la vendange et les conditions du milieu. Un soutirage effectué après repos permet d'effectuer la séparation du dépôt qui s'est formé dans le fond des récipients.

Comme nous l'avons déjà mentionné, par suite des phénomènes complexes et des conditions différentes des milieux, il est difficile de déterminer d'une façon précise les doses d'acide sulfureux strictement nécessaires, mortelles pour les levures ou retardatrices de la fermentation.

5° *Vinifications spéciales.* — Les propriétés antiseptiques de l'acide sulfureux qui permettent de ralentir la fermentation et même de l'arrêter sont utilisées pour la préparation de certains vins spéciaux et quelques vinifications particulières.

Parmi les vins ainsi obtenus, il y a lieu de citer les vins bourrus, les vins blancs de Touraine et de l'Anjou, les vins de Sauternes, etc...

Enfin on a cherché et on utilise l'acide sulfureux comme modérateur de température des fermentations dans les pays chauds ainsi que dans quelques cas particuliers de vinification comportant la macération préalable de la vendange avec le moût.

(à suivre) E. Hugues,

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Les Résolutions du Congrès de La Haye. — *Première Résolution.* — Le Congrès, considérant l'importance d'une documentation tenue à jour, chaque année, sur les frais de production du raisin de table et du vin dans tous les pays viticoles,

Considérant que les services officiels des Ministères de l'Agriculture et les Offices de comptabilité agricole de chaque pays ont le devoir de prêter leur concours à l'établissement et au contrôle de ces données statistiques,

Considérant qu'aucune conclusion utile ne peut être tirée des renseignements recueillis jusqu'ici, sans l'adoption d'un programme uniforme et d'un modèle permettant des comparaisons exactes et des études fructueuses sur le coût de la pro-

duction du vin dans le monde et la possibilité de la réduction des prix de revient,

Considérant, d'autre part, qu'il est de toute justice, comme l'a établi la législation française, que le producteur puisse retirer de la culture de son vignoble une somme excédentaire qui lui permette à la fois de tenir compte de la rétribution de son capital et des sommes nécessaires à l'entretien de son foyer, qu'il convient dans ces conditions d'ajouter au total des dépenses réellement engagées une somme dite « prix social » qui doit être incorporée aux dépenses annuelles comptabilisées, seul moyen d'assurer la récolte rationnelle des domaines viticoles,

Emet les vœux suivants :

I. — Que l'Office international du vin établisse, en collaboration avec l'Institut international d'Agriculture, un modèle de questionnaire aussi détaillé et précis que possible, qui sera envoyé chaque année aux Gouvernements et aux Offices de comptabilité agricole des pays producteurs. Ce modèle devra tenir compte dans l'établissement du prix de revient minimum de la production :

1° de la décomposition des frais engagés pendant l'année de production par le vigneron. Ces frais doivent comprendre toutes les sommes réellement déboursées ou engagées par le producteur (main-d'œuvre, matières premières, engrais, écuries, impôts, assurance, etc...) ;

2° d'une somme dite « prix social » correspondant au minimum de ce qui est nécessaire pour assurer la vie normale du vigneron et de sa famille.

Ces deux tableaux seront établis pour chaque pays viticole par hectare et par hectolitre, et ramenés en franc-or, pour permettre des comparaisons utiles.

II. — Le Congrès recommande, en outre, à tous les pays de rechercher les moyens d'indemniser les vignerons victimes des graves dégâts occasionnés par les calamités imprévisibles et exceptionnelles (grêle, gel, etc...) et leur donner ainsi la plus grande sécurité pour l'exploitation de leurs domaines.

Deuxième Résolution. — I. — En ce qui concerne l'étude de la création d'un Casier viticole et d'une documentation œnologique internationale viticole,

Estimant qu'il convient de développer tous moyens propres à aboutir à l'établissement de statistiques exactes, considérant que l'intérêt de ces statistiques est suffisamment démontré par la nécessité de résoudre le problème fondamental de la formation de statistiques précises permettant de suivre, année par année, région par région, terroir par terroir, le cours de la production viticole, et de donner ainsi aux pouvoirs publics la possibilité de prendre à l'avance, en temps utile, les mesures de protection s'avérant indispensables pour la défense des produits de la vigne et de leur marché.

Le Congrès engage les divers pays producteurs de vin à prendre, à l'intérieur de leurs frontières, les dispositions nécessaires en vue d'instituer des statistiques officielles de l'aire des plantations en vigne, et du résultat des récoltes annuelles en vin et raisin par le moyen de *Casiers viticoles,* sous la forme qui s'adaptera le mieux à la législation respective de chaque pays, mais dont la contexture devra être la même pour tous, afin que soit ainsi facilitée la centralisation des renseignements de tout ordre ;

Le Congrès demande à l'Institut international d'agriculture d'étudier l'organisation d'une Conférence d'experts, qui pourrait se tenir à l'Institut à Rome, en décembre 1937, et qui grouperait les techniciens les plus qualifiés pour établir le projet d'une Convention internationale, à soumettre ensuite dans le courant de 1938, à l'approbation d'une Conférence diplomatique réunie, elle aussi, à l'Institut international d'Agriculture.

L'Office international du vin serait convoqué à ces deux conférences dont le secrétariat et l'organisation seraient confiés au Secrétaire général de l'Institut international d'agriculture et au Directeur de l'Office international du vin, exactement comme pour la Convention internationale relative à l'unification des méthodes d'analyses du vin.

II. — Pour permettre à tous les pays producteurs de vin de parler une langue commune en matière viticole, le Congrès recommande l'établissement de fiches établies sur un modèle uniforme.

Ce modèle, tel qu'il figure en annexe au rapport principal de MM. Douarche et Hot, devrait être transmis par les soins de l'Office international du vin à chacun des Gouvernements des pays viticoles afin que ces fiches soient remplies, chaque année, à la fin des vendanges, groupées ensuite par communes, par départements ou par provinces, et centralisées aux Ministères de l'Agriculture des pays respectifs, lesquels feront ensuite établir un résumé d'ensemble par pays, qui sera publié par l'Office international du Vin.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI. — *La situation.* — L'aspect des vignobles est généralement très satisfaisant, et l'avance de la végétation atteint de 15 jours à 3 semaines suivant les tènements. La récolte sur pied promet jusqu'à présent une qualité supérieure et une quantité moyenne. Le commerce se montre dans ces conditions très réservé ; il puise sur les stocks et ne s'approvisionne que par achats de petits lots. Les charges nouvelles, autant que les apparences de la récolte, le rendent circonspect, et il ne s'intéresserait vraiment qu'aux affaires sur souche, à 12 fr. le degré. La propriété a accepté quelques offres sur cette base, mais la tendance restant indéterminée, il semble que les derniers marchés marquent une désaffection complète des transactions de la part aussi bien de la propriété que du négoce.

GARD. — *Nimes.* — Cours de la Commission officielle.

Vins	Cours du 12 juillet 1937	Cours du 19 juillet 1937
Rouges petit degré.....	13 à 15 fr. 00	13,00 à 15 fr. 00
— 9°5 et au-dessus.. .		
Prix moyen des 9°.....	14 fr. 75	14 fr. 75
De café.....	15 fr.	15 fr.
Blanc.....	14,50 à 15 fr.	14,50 à 15 fr.

Marché peu actif où les affaires restent rares. On a traité quelques ventes sur souches à 12 fr. 50 le degré. Tendance indécise.

Alès. — Cours du 16 juillet 1937. — Vin rouge coteaux, 8°5 à 9°, 14,75 à 15 fr. ; 9° à 9°5, 14,50 à 14 fr. 75 ; 9°5 à 10°, 14 à 14 fr. 50 ; 10° à 10°5, 13,50 à 14 fr. le degré.

Pont-Saint-Esprit. — Cours du 17 juillet 1937 : De 9°5 à 10°5, 13,50 à 14 fr. Les vins disponibles se font rares et les transactions presque nulles.

Il se traite quelques affaires sur les nouvelles récoltes de 12 à 12,50 suivant condition et délai d'enlèvement.

HÉRAULT. — *Montpellier.* — Bourse de Montpellier (Ch. de Commerce).

Vins	Cours du 13 juillet 1937	Cours du 20 juillet 1937
Rouges petit degré.....	14,25 à 15 fr. 00	14,25 à 15 fr. 00
— 9°5 et au-dessus.....	13,50 à 14 fr. 25	14,25 à 13 fr. 25
9° prix moyen..... ...	14 fr. 80	15 fr. 00
De café.....		
Blanc		

Tendance lourde. La propriété est inquiète à l'approche de la future récolte en constatant que les 3/10 ne peuvent encore être libérés. Les vins de cette catégorie ne se cotent guère qu'aux environs de 13 fr. et les vins nouveaux sur les premières tranches, se cèdent de 12,25 à 12 fr. 50.

Béziers. — Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.

	Cours du 9 juillet 1937	Cours du 16 juillet 1937
	—	—
Rouges	13,75 à 15 fr. 00	13,75 à 15 fr. 00
9° prix moyen	15 fr.	15 fr.
Rosés		Insuffisance d'affaires
Blancs		—

Situation inchangée. On a traité quelques affaires, mais sans tendance définie.

Olonzac. — 12 juillet. — 13,75 à 15 fr. 00 le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Pézenas. — 18 juillet. — Rouge 1935-1936, 13 fr. 50 le degré ; blancs 15 à 16 fr. le degré ; rosé 15 à 16 fr. le degré.

Saint-Chinian — Cote du 19 juillet 1937 : vins rouges, 9 à 11°, 14,00 à 15 fr. 00 le degré.

Aude. — *Narbonne.* — Le 15 juillet 1937. — Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

Carcassonne. — Cote officielle du 10 juillet 1937. — 13,75 à 14 fr. 75 le degré.

Lézignan-Corbières. — Le 14 juillet 1937. — Pas de cote en raison de la fête Nationale.

Pas de vendeurs sur souche à 12 fr.

Pyrénées-Orientales. — *Perpignan.* — Chambre de Commerce.

	Cours du 10 juillet 1937	Cours du 17 juillet 1937
	—	—
8°5 à 9°	14 fr. 25 à 14 fr. 60	13 fr. 75 à 14 fr. 50
9° à 11°	13,50 à 14 fr. 25	13,50 à 13 fr. 75

Perpignan. — Chambre d'Agriculture. — Vins : Situation inchangée.

Var. — *Brignoles.* — Cote oficielle des vins du Var : Rouges, 9° à 9°5, 15 francs ; 9°5 à 10°5, 14 fr. 50, au-dessus de 10°5, 13,25 à 13 fr. 50.

Blancs, rosés, teinturiers : sans affaires. Selon qualité, couleur, et délai d'enlèvement.

ALGÉRIE. — *Alger.* — 16 juillet 1937. — Extra, »» fr. »» le degré ; 1er choix et 2e choix, 10,25 à 11,75 ; 3e choix, 11,25 à 10 fr. 00 ; vins blancs de raisins blancs 1er et 2e choix, 11,50 à 10,00 le degré.

La tendance reste lourde devant la carence des ordres. Les cours seraient portés à fléchir, mais la propriété est assez résistante, et ne voudrait pas voir la cotation descendre au-dessous de 11 fr.

Oran. — Tendance lourde. Les offres du commerce ne dépassent pas 10,50. La propriété exige 11 fr. même pour les enlèvements rapides.

ALCOOLS

Béziers. — Eaux-de-vie de piquette, 525 à 550 fr. ; eaux-de-vie de marc, 470 à 450 fr.

Narbonne. — Eaux-de-vie de piquettes, 560 fr. les 100° ; eaux-de-vie de marc, 460 fr. les 100 degrés.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 11 juillet au samedi 17 juillet 1937

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1937		1936		1937	1936	1937		1936		1937	1936
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Tours						**Reims**					
Dimanche..	21.	13.	»	18.4		trac.	22.	18.	23.1	17.8		»
Lundi			27.0	17.6					26.4	17.4		0.9
Mardi.....	22.	12.	24.8	18.0	trac.	2.3	22.	17.	25.4	17.8		4.0
Mercredi...			20.4	13.0		»			22.0	14.7		5.9
Jeudi.....	32.	14.	22.8	14.6	1.	6.4	27.	15	21.2	15.0		trac.
Vendredi...	26.		17.5	12.8		7.0	24.	13.	19.8	11.4		»
Samedi.....	23.	13.	20.2	10.2	trac.	0.5	15.	13.	19.4	10.9	14.	1.6
Total ...					»	43 3					»	27.7
	Angoulême						**Dijon**					
Dimanche...	28.	13.	26.7	17.1		»	21.	17.	28.8	17.2		»
Lundi			26.2	15.8		0.3			31.3	19.0		»
Mardi.....	27.	13.	26.8	17.0		10.0	20.	16.	29 0	18 3	3.	0.3
Mercredi....			22 4	14.7		trac.			24.2	15.6		14.6
Jeudi.....	35.	17.	20.0	14.6	2.	6.9	28.	15.	22.2	15.1		9.7
Vendredi...	23.	13.	16.5	12.5		1.6	25.	12.	20.8	11.9		»
Samedi.....	24.	12.	19.4	10.7		3.1	22.	13.	18.0	11.4	4.	6.6
Total.. .					»	46.7						49.1
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	27.	15.	28.8	17.2		»	25.	17.	28.3	16.2		«
Lundi			27.0	15.8		28.2			30.9	19.2		trac.
Mardi.....	20.	16.	28.0	16.6	trac.	0.3	20.	15.	28.9	18.2	trac.	»
Mercredi....			22.3	16.8		3.0			23.4	17.3		12.3
Jeudi.....	30.	17.	20.8	15.6	5.	3.7	30.	17.	25 3	17.2	trac.	16.4
Vendredi...	25.	14.	17 8	10.8		»	26.	16.	19.7	13.4		»
Samedi.....	21.	9.	19.6	10.6		1.1	23.	13.	20.5	12.4	trac.	1.0
Total....					»	59.0					»	44.4
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	30.	19.	26.6	16.2		»	27.	20	27.1	16.9		»
Lundi			26 1	17.8		0.3			27.2	17.4		»
Mardi.....	28.	12.	25.2	17.7		15.4	29.	20.	29.9	16.9		»
Mercredi...			23.4	13.6		»			29.5	17.7		»
Jeudi.....	35.	17.	19.0	13.5	3.	3.0	31	15.	28.2	16.7		»
Vendredi..	23.	12.	16 8	11.6		0.1	28.	18.	29 4	17.6		»
Samedi.....	23.	8.	18.9	10.8		3.8	27.	17.	24.9	14.6	trac.	3.7
Total....					«	64.4					»	7.0
	Toulouse						**Alger**					
Dimanche..	28.	16.	31.8	15.9		»			»	»		«
Lundi			25.6	17.0		20.1	26.8	20.6	»	»		«
Mardi.....	29.	15.	28.4	18.2		0.8	27.8	20.2	«	»		«
Mercredi...			24.2	16.4		0.4			«	»		«
Jeudi.....	33.	17.	19.8	17.7	5.	»	31.		«	»		«
Vendredi...	»	15.	21.8	9.4		»	27.5	22.5	»	«		«
Samedi.....	24.	15.	19.6	12.1		3.0	25.5	22 5	«	«		«
Total....					»	36.5					«	»
	Perpignan						**Montpellier**					
Dimanche...	26.	25.	28.7	20.2		»	26.6	15.5	29.5	14.0	0.0	»
Lundi			26.9	20 0		»	28.5	12.9	29.4	13.5	0.0	»
Mardi.....	31.	23.	26.4	19.5		»	32.8	16.0	29.8	13.5	0 0	»
Mercredi ..			27.9	19.0		»	33.7	17.2	29.9	16.4	0.0	»
Jeudi.....	29.	22.	22.6	17.0	1.	»	32.3	17.5	32.2	18.5	0.2	»
Vendredi...	30.	17.	25.6	15 2		»	28.4	19.6	30.5	15.4	0.0	»
Samedi.....	26.	18.	23.5	15.5		1.6	27 2	15.2	29.9	14 9	0.0	»
Total....					»	35.1					9.3	14.1

Observations. — Eté